



VÅR VÄRLD

NR 7 – 2022 [15 nov - 31 dec]

På besök i vår hängkyl

Att låta köttet hängmöra är ett säkert sätt att fördjupa smaken och göra det mörare.



HITTA DINA FAVORITER TILL JULBORDET!

Klassiker och nyheter till julbordet. Läs mer om Johan i Hallen & Bergfalks breda utbud av gott till julbordet.

Hela listan:



finns också på jhb.se



Årets leverantör på Noresdagen!

Johan i Hallen & Bergfalk blev framröstade som Årets Matleverantör under Noresdagen 2022. Ett stort tack till Nores, alla medlemmar och vår personal för denna vinst!

En del från motiveringen:

"Priset till Årets Matleverantör går till ett företag som framgångsrikt under flera år drivit och utvecklat sitt företag. Johan i Hallen & Bergfalk har en gedigen kunskap, känsla för detaljer och en förståelse för kundernas behov som i sin tur skapar förnöjda gäster och goda affärer för våra medlemmar."



KOLJA är en bra vinterfisk och en bra ersättare till bland annat torsken.

	NOVEMBER	DECEMBER	JANUARI
RÖDTUNGA	◐	◑	◑
BERGTUNGA	◑	◑	◑
HÄLLEFLUNDRA	●	◐	◑
PIGGVAR	◑	◑	◑
SEJ	◐	◐	●
KOLJA	◐	◑	◐
LÅNGA	◐	●	●
TORSK	◐	◐	●
VITLING	◐	◐	◐

● Mycket god tillgång ◐ Mindre god tillgång
◑ God tillgång ◑ Dålig tillgång



Säsong för hälleflundra

Nu är hälleflundran som bäst. En glasig färsk hälleflundra sätter guldkant på vilken meny som helst.

Hälleflundran är en av våra största plattfiskar. Ett rovdjur som jagar längs med botten i Skagerrak, Kattegat, Nordsjön och Nordatlanten.

Det är en fisk rik på protein, vitamin D, B12 och selen. Den har ett snö vitt smakrikt, saftigt och fast kött. Vi köper in vår hälleflundra från Norge, främst i storlekarna

20 till 40 kilo och i vissa fall 40 till 60 kilo. Hos oss handskärs den till fina filéer och racks.

Men inget varar för evigt, under slutet av december upphör fisket i samband med att lekperioden börjar. Därefter finns den endast som bifångst. Men fram till dess är tillgången god.



HÄLLEFLUNDRAFILÉ MED SKINN

Vildfångad hälleflundra som vi handskär till fina filéer här på Johan i Hallen & Bergfalk, linfångad

Norge
64305

Så får du den färskaste fisken!

På västkusten är man van att hålla menyn öppen för det som havet har att ge den dagen. Det gör att man kan servera riktigt färsk sjömat och många gånger får en härlig variation på menyn. Vi på Johan i Hallen & Bergfalk ger er möjligheten att fånga in det bästa från auktionen oavsett var i landet ni finns.

Gör såhär:

Tala med din säljare, tillsammans kommer ni överens om ert behov, mängd, kvalitet, leverans och inom vilken prisbild. När auktionen är avslutad står ni bland de första i ledet och får det bästa havet har att ge den dagen.

Klassiska favoriter:

- SEJ
- KOLJA
- TORSK
- RÖDING
- REGNBÅGE
- LAX

Exempel på fisk som kan dyka upp:

- KUMMEL
- LÅNGA
- FJÄRSING
- UER
- VITLING
- LUBB
- RÖDTUNGA
- RÖDSPÄTTA
- BERGTUNGA





KOLJAFILÉ HANDSKUREN

Benfri koljafilé, från MSC-certifierat fiske med ringnot i Skagerrak, handskärs hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

Norge
62210

KOLJAFILÉ FÄRDIGSKUREN

Benfri koljafilé som kommer färdigskuren till oss, krokfångad i Skagerrak

Norge
62204



MARULKFILÉ

Handsken marulksfilé, från Skagerrak, Kattegatt eller Island

67313 ca 1,5 kg/st



FJÄLLRÖDINGFILÉ ISLAND

Hållbart odlad fjällröding från Islands kalla och klara vatten, benfria filéer, ca 300 g/st från fisk- och skaldjursstaden Grindavik, strax sydväst om Reykjavik.

60303 Island

HANDSKALADE RÄKOR LYX, I LAG – 1,5 KG

MSC-certifierade räkor i lag, handskalade på räkor yngre än 3 månader vilket ger god smak, konsistens och kvalitet och så nära en färsk räka man kan komma, ursprung Kanada

72103 PÅSE, 4x1,5 kg (endast hel kartong)
72104 HINK, 1,5 kg/st



RÄKOR MED SKAL

Grönländska räkor (*Pandalus Borealis*) med skal, från MSC-certifierat fiske, lösfrysta, 5 kg/krt

72304 Storlek: 50/70
72305 Storlek: 70/90
72318 Storlek: 80/100



FUL MEN GOD!

Marulken är en bifångst som fram till mitten av 70-talet slängdes tillbaka i havet. Idag är den en delikatess som älskas av de flesta. Den kan bli upp till 2 meter lång och väga upp till 40 kilo. Födan består av fiskar och kräftdjur som den fångar med sitt stora gap när den ligger och lurar på havsbotten.



BLÅMUSSLOR I NÄT MSC-CERTIFIERADE

Från MSC-certifierat och hållbart fiske från Bälthavet

Sverige
70730 1 kg/st

KRABBA KOKT IRLAND

Mondikrabba, fiskas i Atlanten och kokas i Cork, Irland, för att få till den goda svenska smaken kokas och kyls krabban tillsammans med dill. De kommer packade i hink om 3 till 4 krabbor.

70306 ca 2,2 kg/hink



KAMTJATKAKRABBA BEN KOKT

Kokta ben, King Crab legs/kungskrabba, med fast trådigt kött i benen. burfångade, Nordostatlanten, 800-1000 g/st, (endast hel kartong)

Fryst
70337 5 kg/krt

TID FÖR
ROM!

JOHAN I HALLEN
& BERGFALK



LÖJROM FINLAND – PREMIUM

Fin rom från finska insjöar, trålfångad och försiktigt klämd för hand

Fryst Finland
74213 500 g/st

REGNBÅGSROM

Av fin odlad regnbåge, produceras under vinterhalvåret när romkornen är fastare och håller högre kvalitet

Fryst Finland
74102 500 g/st

STENBITSROM SALTAD

Vår populära egensaltade stenbitsrom från JHB, rommen som kommer från MSC-certifierat fiske vispas fri från romsäckens hinnor, saltas och fryses in

Fryst Island
74507 850 g/st



HUMMER LEVANDE ELLER KOKT

MSC-certifierad kanadensisk hummer, 500-600 g/st, hos Johan i Hallen & Bergfalk har vi egna bassänger med slutet system där våra humrar håller sig pigga i en stressfri miljö

71101 LEVANDE
71202 KOKT



HAVSKRÄFTOR KOKTA SVERIGE

Nyfångade havskräftor, kokta hos oss på JHB, storlek: 11/20, Skagerak

Sverige
70131 5 kg/hink



KAMUSSLA HOKKAIDO – GULDBURK

Musselkött från Hokkaidokamusslan som har sitt ursprung från Ochotska havet norr om Japan. Kan serveras både rå eller tillagad, från MSC-certifierat fiske

70744 1,8 kg/st (netto)

MAJSKYCKLING HEL ROTISSERIE – 1 KG

Färsk hel mindre majskyckling, utan inkrom
perfekt som rotisserie, 35-45 dagar

Frankrike
35200 5 kg/krt



ANKA STYCKAD

Hel färdigstyckad Söderslättssanka från Häck-
berga gård i Skåne, förpackningen innehåller
två utstyckade ankor, förpackade och tydligt
uppmärkta

Sverige
37401 ca 6 kg/krt

Smakrik pärlhöna!



GÅRDSPÄRLHÖNA HEL

Hel gårdspärldöna, frigående utomhus av
långsamtväxande flockar, 94 dagar

Fryst Frankrike
35124 ca 1,3 kg/st

PÄRLHÖNSKLUBBA UTAN RYGBEN

Magert, mörkt och smakrikt kött, frigående
utomhus av långsamtväxande flockar, 94 dagar

Fryst Frankrike
36601 5 kg/krt

KYCKLINGKLUBBFILÉ UTAN SKINN

Urbenad kycklingklubba, mörkt och smakrikt kött

Fryst Polen
36169 10 kg/st

HÖGREV

Klassisk hel högreve, idealiskt för långkok, skär man ut mittbiten får man också en mörare bit med fin marmorering

Irland
10428 ca 5 kg/st

OXFILÉ 1,8 KG+

Smakrik oxfilé med god marmorering och jämn kvalitet.

Irland
10154 ca 2 kg/st

ENTRECOTE

Saftig entrecote med fin marmorering och god smak.

Irland
10360 ca 3 kg/st

EYE OF ROUND

Nötrulle av Hereford/Black Angus. En smakrik detalj som är perfekt för långkok i ugn.

Irland
10632 ca 1,8 kg/st

**DENVER STEAK**

Denver steak styckas ut från högrevens möraste del, den har en god marmorering och är mycket smakrik.

Irland
10731 ca 3,5 kg/st

FLANKSTEK

Flanken är smakrik och mör och lämpar sig bäst att grillas/stekas hel. Låt vila och skiva strax innan servering.

Irland
10716 ca 3 kg/pkt

**Nära gräsbeteskött från Irland**

Djuren på Irland består både av traditionella köttraser som Hereford och Angus till magrare kontinentala raser. Kötttrasdjur tillsammans med bra förutsättningar och jämnt åldersspann ger ett naturligt smakrikt kött med god marmorering och jämn kvalitet. Och detta på andra sidan Nordsjön. Djuren betar ute året om och hjälper till att bibehålla markhälsan och den biologiska mångfalden.

**FLAT IRON**

Flat Iron eller luffarbiff som det också kallas i Sverige, är en detalj som sitter på bogbladet och innehåller mycket fett och smak.

Irland
11258 ca 1,6 kg/st

**TERES MAJOR – TENDERSTRIP**

Tenderstrip eller bogbladsfilé som den också kallas är en mör detalj från djurets framsida, mellan skulderbladet och frambenet, ca 350 g/st

Irland
11011 ca 2 kg/pkt

Gröna fördelar!

80 procent av Irlands jordbruksmark är täckt av frodigt grönt gräs.



Förbättrad djurhälsa, friska djur är mer produktiva och kräver mindre insatser minskar utsläppen av CO₂.



De bönder som anslutit sig till Origin Green har minskat sina utsläpp med 5 procent.



Så går det till:

Processen börjar redan under djurets uppväxt, foder och utfodring är viktigt tillsammans med ras och marmorering. Djur från naturligt bete har i regel bättre förutsättningar att bli mört och bygga smak. Vi har nära samarbete med både uppfödare och slakterier så vi kan säkerställa goda förutsättningar på köttet vi väljer att hängmöra.

Vi hänger hela eller delar av slaktkroppar på ben. Nötkött hänger i regel 4-6 veckor före det styckas ut och sågas efter beställning. Utöver nöt så hängmörar vi även kalv och lamm.

Djupare smak och mörare kött

Att låta kött hängmöra är ett säkert sätt att fördjupa smaken och få ett mörare kött. Det som händer är att köttets egna enzymer bryter ner proteiner och bindväv i köttet som därför blir mörare. Det tappar också vätska vilket gör smaken mer koncentrerad. Processen är känslig, inte minst bakteriellt och kräver full kontroll på luftfuktighet, luftom-

sättning, temperatur och tid. På JHB har vi lagt många år på att utveckla vår klimatkammare (hängmörningskyl). Här kan köttet hänga i flera månader utan att det påverkas negativt. Att hängmöra kött är ett hantverk, rätt hantering och daglig tillsyn är en del av arbetet. Avviker något i processen kan köttet snabbt bli förstört.



HÄNGMÖRAT NÖTKÖTT
FRÅN SVERIGE
FRÅN JHB

ENTRECÔTE

Utskuren hängmörad hel entrecote, ca 3,3 kg/st
10314

ENTRECÔTE PÅ BEN – COTE DE BOEUF

Sågad hängmörad entrecote, 800-900 g/st
11830

RYGGBIFF MED KAPPA

Utskuren hängmörad ryggbiff med kappa, ca 6 kg/st
11215

RYGGBIFF PÅ BEN – CLUBSTEK

Sågad hängmörad ryggbiff, 800-900 g/st
11807

RYGGBIFF MED KAPPA – SKIVAD

Färdigskivad hängmörad ryggbiff, 200 g/st
11232

Nattbakat & klart:

FLÄXSIDA BLACK ORANGE NATTBAKAD

Långkokt, sous vide, sida av gris med smak av apelsin.

Sverige
22413 ca 5 kg/st

FLÄXSIDA RIMMAD NATTBAKAD

Sous videkokt hel fläxsida, naturell, perfekt för dig som vill göra din egen smaksättning, rub eller glaze

Sverige
22422 ca 5 kg/st

LAMMLÄGG NATTBAKAD

Stekt sous vide, en smakrik detalj idealiskt för en mustig gryta.

Sverige
27302 8 st/tråg

FLÄSKLÄGG RIMMAD BENFRI NATTBAKAD

Sous videkokt rimmat fläsklägg, en klassiker tillsammans med rotmos

Sverige
22806 ca 3 kg/st

KYCKLINGLÅRFILÉ NATTBAKAD

Genomstekt kycklinglårfile utan skinn, för en enkel, säker och snabb tillagning, perfekt till en chicken pot eller snabbrosta och fylla ut med goda tillbehör på buffén

Sverige
38108 ca 5 kg/st

Spar energi och fokusera på tillbehören

De höga elkostnader gör det vara värt att se över hur tillagningen sker. Då är färdig sous vide ett bra alternativ.

Att nattbaka köttet i ugnen kan till exempel äta upp en hel del av förtjänsten även om det är ett väldigt bekvämt sätt att arbeta på.

Låt oss sköta preppen och du kan fokusera på de goda tillbehören.

VÅR VÄRLD #07 – FRÅN VÅR PRODUKTION



OXBRINGA RIMMAD & KOKT

Spetsbringa som rimmas och sedan tillagas sous vide hos oss på JHB. Buljong kommer med i påsen. Spetsbringan är den främre biten av bringan, den har mindre fett och bindväv vilket gör den jämnare rakt igenom, råvara: Uruguay

Sverige
12900 ca 4,5 kg/st



OXKIND RÖDVINSMARINERAD NATTBAKAD

Oxkind marinerad med rödvin, tomat och aromatiska kryddor, mör och smakrik. Tillagad sous vide hos oss.

Sverige
12902 ca 4 kg/pkt





TRYFFEL är en svamp som växer under jorden. Det är först när de är mogna som de avger sin karaktäristiska doft för att låta sig spridas av däggdjur som gräver upp dem som föda. Idag används främst tryffelhundar för att lokalisera läckerheterna, de är mer precisa och enklare att jobba med till skillnad från tryffelsvin som riskerar att böka upp och förstöra tryffeln.

Säsong för tryffel

Italiensk tryffel handlas i stort sett hela året med reservation för att det kan vara lite brist vid för kallt väder under januari. Den mest populära karaktäristiska vita tryffeln har säsong från oktober till december. Den största delen av italiensk vit tryffel är ursprungligen från Alba i Piemonte varför den många gånger kallas för Albatryffel. Från mitten av januari till slutet av april ersätts den av den mildare vita vårtryffeln. Den svarta tryffeln är som bäst från november till mars. Svart sommartryffel (maj-december) och svart hösttryffel (oktober-januari).



Mer gott med tryffel:

PECORINO MOLITERNO TRYFFEL

Extra lagrad pecorino, balanserat smaksatt med insprängd tryffel, helt enkelt en delikatess, delad bit

Italien
80731 ca 2,8 kg/st

TRYFFELBRISURE SKIVAD

Fint skivad svart tryffel i olja, utmärkt som smakförstärkare och garnering

81405 250 g/burk

TRYFFELTAPENADE TARTUFATA BIANCO SALSA

Smakrik tryffeltapenade av vit tryffel

80572 480 g/burk



VIT TRYFFEL

Färsk vit tryffel från Italien, (Tuber magnatum)

81404 10 g+/st



SVART TRYFFEL

Svart hösttryffel (Tuber Uncinatum Chatin)

81402 10 g+/st



TRYFFELTAPENADE TARTUFATA SVART SALSA

Smakrik tryffeltapenade av svart sommartryffel (Tuber aestivum)

81403 500 g/burk



ALLA GODA
JULVAROR HITTAR
DU I VÅR JUL!

jhb.se



HJORTPRINSKORV

Från vår egenproduktion – en handflätad prinskorv med hjortkött smaksatt med enbär, rosmarin och timjan. En god prinskorv kräver lite extra kärlek, bra kött och kryddor och här har vi gett precis det.

Sverige
51500 2,5 kg/pkt



TIMMERMANSKORV

En kraftig korv med mycket karaktär, hårdrokt korv av gris- och nötkött samt grisblod. En smakrik korv med mycket karaktär som härstammar från recept från 1916.

Sverige
51123 2 kg/pkt

KANFLÄSK

Fläsksida kryddad med kanel för att sedan natt-bakas sous vide, saftig och smakrik och behöver bara värmas på före servering

Sverige
42215 ca 1 kg/st



BRA ATT VETA!

All vår förädlade lax skärs och putsas till d-trim, vilket innebär att bukben, rygg- och bukfett är noggrant bortputsat och den är pinndragen.

LAXFILET RÖDBETSGRAVAD NYHET!

Färdigskivad rödbetsgravad lax med kummin och dill, av D-trim, odlad, Norge

61425 ca 1,5 kg/st

LAXFILET GINGRAVAD

Färdigskivad gingravad lax med timutpeppar och grape av D-trim, odlad, Norge

61422 ca 1,5 kg/st

LAXFILET VARMRÖKT

Klassiskt varmrökt laxfilet, av D-trim, odlad, Norge

61107 ca 1,4 kg/st

LAXFILET KALLRÖKT

Färdigskivad kallrökt lax, av D-trim, odlad, Norge

61210 ca 1,5 kg/st

GÅSBRÖST VARMRÖKT COGNAC & KANEL

Varmrökt gåsbröst som vi marinerar i cognac och kanel för att sedan varmrökas med alspån.

Sverige
38502 2x300 g/pkt



FÅRFIOL RÖKT

Hel rökt fårfiol med ben, styckas ut av svenska får och röks hos oss på Johan i Hallen & Bergfalk

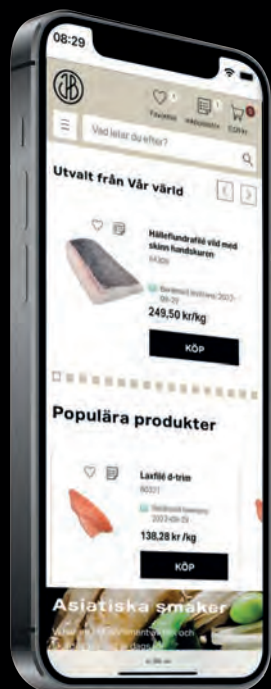
Sverige
27305 ca 2,5 kg/st



MÖRK KRYDDSE NAP – JOHANS

Vår egna senap, smaksatt med kryddpeppar och nejlika, delikat smak som passar utmärkt till skinkan

Sverige
80520 5 kg/st



Priser och erbjudanden

I Vår Värld får du inspiration till allt gott som är i säsong. För att ta del av våra priser och erbjudanden är det bäst att anmäla dig till vårt nyhetsbrev Veckans Favoriter och signa upp dig på vår e-handel.

Prenumerera
på Veckans Favoriter
via e-post eller sms:



Bli e-handelskund
Läs mer och anmäl dig
för att bli e-handelskund



BESTÄLL

RESTAURANG: 010-455 08 21

BUTIK: 010-455 08 23

KEDJEKUNDER: 010-455 08 22

E-HANDEL: www.jhb.se

Vi har alltid öppet i vår e-handel.
Läs mer och börja handla på www.jhb.se



**JOHAN I HALLEN
& BERGFALK**